



# Ελληνική Μπαγκέτα

## Εκτέλεση

Ζύμωμα:

Αργό – 4min

Γρήγορο – 6min

Ξεκούραση: 45min

Κόψιμο: επιθυμητό βάρος

Πλάσιμο: σε σχήμα μπαγκέτας

Στόφα:

35°C, 60%

25min

Χάραγμα: λοξό

Φούρνισμα:

Με πολλούς ατμούς, 210°C, 45min

## Υλικά

7 kg αλεύρι Τύπου Μ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ (Κίτρινα)

5 kg αλεύρι Τύπου Μ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

(Κίτρινα)

250 g αλάτι

350 g μαγιά

120 ml σπορέλαιο

60 ml ξύδι

8 L νερό